

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pembuatan makanan serba instan atau siap saji semakin dikembangkan oleh manusia. Bahan makanan yang memerlukan proses untuk dapat dikonsumsi seperti pengelupasan, pencucian, dan pemasakan kini semakin ditinggalkan. Hal tersebut disebabkan kemajuan teknologi yang mempermudah dalam memenuhi kebutuhan manusia (Pratiwi, 2007).

Keberadaan teknologi yang pesat, tingginya harapan konsumen terhadap suatu produk, serta peningkatan biaya produksi merupakan beberapa tantangan yang harus dihadapi oleh produsen di industri pangan. Produsen dituntut untuk terus menggali segala potensi yang ada agar dapat menjawab tantangan tersebut. Penggalan potensi yang dapat dilakukan seperti pengembangan alat-alat produksi ataupun pengembangan produk dari segi bahan baku. Produsen dalam industri pangan, khususnya produk *jelly*, menjawab tantangan tersebut dengan melakukan inovasi terhadap hasil olahan *jelly*. Produk *jelly* kini bervariasi, seperti *jelly* siap saji dalam kemasan (*jelly cup*), *jelly* dalam bentuk bubuk yang harus direhidrasi dan dimasak, *jelly* oles maupun *jelly drink* yang cara konsumsinya dengan dihisap. Salah satu inovasi lain yang dapat dilakukan untuk produk *jelly* adalah dibuatnya makanan penutup siap saji.

Pembuatan makanan penutup berbasis *jelly* siap saji ini menggunakan *jelly* bubuk komersial yang sering dijumpai di

supermarket dimana *jelly* bubuk komersial merupakan salah satu komoditas yang memberikan kontribusi cukup besar terhadap total produksi hidrokoloid. *Jelly* bubuk komersial yang ada di pasaran tersusun atas 2 macam hidrokoloid yaitu karagenan dan konjak. Menurut FAO (2000), jumlah penggunaan karagenan untuk keperluan industri dunia sebagai produk mencapai 25.000 juta ton.

Karagenan memiliki sifat gel yang rapuh dan kurang elastis sehingga untuk menghasilkan tekstur yang lebih baik, maka karagenan dikombinasikan dengan konjak (Subaryono dan Utomo, 2006). Imeson (2010) menyatakan bahwa karagenan yang dikombinasikan dengan konjak akan menghasilkan gel yang bersifat kohesif dan elastis sehingga memiliki daya patah rendah dibandingkan daya patah karagenan tunggal. Karakteristik gel tersebut sesuai untuk pemanfaatan *jelly* dalam upaya inovasi pembuatan makanan penutup berbasis *jelly* siap saji atau yang disebut dengan es *jelly*.

Keunggulan dari es *jelly* dibandingkan es lainnya adalah kandungan gizi *jelly* yang baik bagi tubuh terutama untuk pencernaan karena *jelly* mengandung serat. Serat pangan merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resisten terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar (Santoso, 2011).

Produk es *jelly* yang akan diproduksi diberi nama *Noodle Ice*. Alasan pemberian nama *Noodle Ice* adalah bentuk *jelly* yang dibuat akan dicetak menyerupai kenampakan mie. *Noodle Ice* diproduksi

sebagai upaya inovasi produk berbasis *jelly*. *Noodle Ice* akan dikemas dalam bentuk kemasan siap saji dalam cup dan disertai sendok serta dilakukan kombinasi dengan produk hidrokoloid lainnya seperti *bubble jelly*, es batu, sirup gula, dan nata. Keunggulan dari produk *Noodle Ice* siap saji ini yaitu dapat langsung dikonsumsi pada saat bepergian, memberikan sensasi segar dan adanya kandungan serat yang dibutuhkan bagi kesehatan.

Bahan baku *Noodle Ice* terdiri dari bubuk *jelly* komersial “Nutrijel” yang didapat dari swalayan di Surabaya. Bahan pelengkap berupa *bubble jelly* didapat dari supplier yang berlokasi di Sidoarjo, bubuk agar komersial dan nata yang didapat dari swalayan di Surabaya. Produksi *Noodle Ice* dilakukan di Jalan Doho 3 Surabaya karena lokasi yang berada di tengah kota sehingga memudahkan dalam pembelian bahan-bahan penyusun *Noodle Ice* dan memudahkan proses distribusi produk. Produksi *Noodle Ice* dilakukan di dapur dengan ukuran ruangan 7x9m, di ruangan ini proses produksi dilakukan dengan adanya meja untuk persiapan dan peletakan produk yang sudah jadi dan kompor untuk proses pemasakan. Proses pembuatan *Noodle Ice* terdiri dari dua tahapan yaitu proses pembuatan *jelly* berbentuk mie dan pembuatan sirup gula yang dilanjutkan dengan tahap kedua yaitu pencampuran dengan bahan-bahan pelengkap. Segmen pasar yang dituju oleh produk *Noodle Ice* ini adalah anak-anak hingga remaja, mengingat kepadatan penduduk yang berpusat di Surabaya membuat produsen yakin bahwa *Noodle Ice* memiliki potensi untuk dikembangkan. Berdasarkan survey yang dilakukan oleh Christine M, dkk terhadap

80 orang panelis menyatakan bahwa sebanyak 68 orang dengan usia 20-30 tahun menyukai produk *jelly*. Dari segi sensoris produk *Noodle Ice* cocok untuk dikonsumsi oleh kalangan muda. Produk *Noodle Ice* dipasarkan melalui media sosial, seperti instagram, *LINE*, whatsapp, snapchat, dan dengan cara *mouth to mouth*.

Perencanaan industri rumah tangga ini diharapkan dapat meningkatkan ragam produk olahan berbasis *jelly* dan memenuhi kebutuhan konsumen akan hidangan penutup cepat saji.

1.2. Tujuan Penulisan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “*Noodle Ice*”
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “*Noodle Ice*”